



## VERDUZZO FRIULANO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IL VERDUZZO È UN VITIGNO INDIGENO DELLA NOSTRA REGIONE, CARATTERISTICO E LARGAMENTE COLTIVATO, SPECIALMENTE NELLE ZONE COLLINARI. ESISTONO DUE CLONI PRINCIPALI: IL VERDUZZO VERDE ED IL VERDUZZO GIALLO. IL VERDUZZO VERDE È COLTIVATO IN PIANURA E DA' ORIGINE A UN VINO BIANCO SECCO, MENTRE IL GIALLO, POCO PRODUTTIVO MA DI GRANDE QUALITÀ, COLTIVATO IN COLLINA, È DESTINATO ALLA PRODUZIONE DEL VINO PASSITO.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Verduzzo Friulano in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco dolce

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 210 mt. slm

**Anno impianto:** 1992

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 70 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Molto tardiva con appassimento dell'uva in pianta; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** Vendemmia tardiva, con sovraturazione delle uve sulla pianta. L'uva raccolta viene delicatamente diraspata, cui segue una macerazione di 24 ore in recipienti di acciaio inox, ad una temperatura di 10°-12°C. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (20°-22°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Acidità totale:** 6.1 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi

**Periodo di conservazione:** 3/4 anni

**Note sensoriali:** Questo vino si presenta con un colore giallo dorato carico. Il bouquet è ampio e fresco che ricorda i fiori d'acacia, la mela, l'albicocca. Leggermente tannico e robusto di corpo, riprende nel caratteristico sapore di miele anche le sensazioni dell'olfatto.

**Abbinamenti gastronomici:** È decisamente un vino da dessert, ma è adatto anche a concludere il pasto su formaggi gorgonzola, piccanti e stagionati. Perfetto anche l'accostamento a prelibatezze della cucina friulana come gnocchi di zucca conditi con ricotta affumicata.



## VERDUZZO FRIULANO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

VERDUZZO IS A TYPICAL, WIDELY GROWN INDIGENOUS VARIETY FROM OUR REGION. IT IS CULTIVATED MAINLY IN THE HILLY AREAS. THERE ARE TWO MAJOR CLONES: VERDUZZO VERDE AND VERDUZZO GIALLO. VERDUZZO VERDE IS GROWN ON THE PLAIN AND YIELDS A DRY WHITE WINE, WHILE VERDUZZO GIALLO, SCARCELY PRODUCTIVE, YET OF GREAT QUALITY, IS CULTIVATED IN THE HILLS AND IS ASSIGNED FOR THE PRODUCTION OF PASSITO WINE.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Verduzzo Friulano in purity  
**Wine typology:** Sweet white  
**Vineyard name:** "Zuc di Noax", located in the municipality of Corno di Rosazzo  
**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements  
**Altitude:** 210 m a.s.l.  
**Year of planting:** 1992  
**Exposure:** South-east  
**Grape yield per hectare:** 70 qt.  
**Growing technique:** "Cappuccina"  
**Harvesting:** Very late, with withering of the grapes on the vine; manual with grape bunch selection  
**Vinification:** Late harvesting, with overripening of the grapes on the vine. Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed and then subjected to a 24 hour maceration in stainless steel vats at a temperature of 10°C-12°C degrees. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (20°-22°C) stainless steel tanks. Once the fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation and evolving of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 12% vol.  
**Total acidity:** 6.1 g/l  
**Serving temperature:** 8°C-10°C degrees  
**Preservation time:** 3/4 years  
**Sensory properties:** Intense golden yellow colour. Its wide, fresh bouquet recalls acacia flowers, apple and apricot. Slightly tannic, fullbodied, showing its typical honey flavour on the nose as well.  
**Gastronomic combinations:** Definitely a dessert wine, even though it adapts to end a meal both on hot and mature gorgonzola cheeses. Also perfect with Friulian delicacies such as pumpkin gnocchi with smoked ricotta cheese.

DER VERDUZZO IST EINE EINHEIMISCHE, CHARAKTERISTISCHE REBE UNSERER REGION, DIE VOR ALLEM IN DEN HÜGELIGEN ZONEN SEHR VERBREITET IST. ES EXISTIEREN ZWEI HAUPTKLONE: DER GRÜNE UND DER GELBE VERDUZZO. DER GRÜNE VERDUZZO WIRD IM FLACHLAND ANGEBAUT UND ERGIBT EINEN TROCKENEN WEISSWEIN, WÄHREND DER GELBE VERDUZZO, ERTRAGSARM DOCH VON HOHER QUALITÄT, AN DEN HÄNGEN ANGEBAUT WIRD UND FÜR DIE PRODUKTION DES STROHWEINES „PASSITO“ VERWENDET WIRD.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Verduzzo Friulano reinsortig  
**Weintypologie:** Süßer Weißwein  
**Name des Weinberges:** "Zuc di Noax", liegt in der Kommune Corno di Rosazzo  
**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen  
**Höhe:** 210 m ü. M.  
**Anbaujahr:** 1992  
**Exposition:** Süd-östlich  
**Hektarertrag:** 70 hl/ha  
**Erziehungsform:** Bogenstamm  
**Weinlese:** Spätlese mit Traubentrocknung am Stock, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben  
**Vinifikation:** Spätlese mit Maturation der Trauben am Stock. Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und anschließend 24 Stunden, unter ständiger Temperaturkontrolle (10°-12°C), in Inox-Behältern mazeriert. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (20°-22°C). Nach der Gärung, wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des „Schönungstrub“ geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 12 %V  
**Säuregehalt:** 6.1 g/l  
**Serviertemperatur:** 8-10 Grad  
**Konservierung:** 3/4 Jahre  
**Wahrnehmungsnoten:** Dieser Wein präsentiert einen intensiv gelben Farbton. Das Bouquet ist intensiv und frisch und erinnert an Akazienblüten, Apfel und Aprikosen. Leicht tanninhaltig und kräftig strukturiert, erinnert er in seinen Duftnoten auch an den charakteristischen Geschmack von Honig.  
**Speisempfehlung:** Sehr geeigneter Dessertwein, beendet die Mahlzeiten in Begleitung von Gorgonzola und anderen würzigen und gereiften Käsen. Hervorragend auch zu Köstlichkeiten aus der friulanischen Küche wie zum Beispiel Kürbisgnocchi mit geräucherter Ricotta.